SKYMSEN
METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.
METALÚRGICA SIEMSEN LTDA.
CNPJ:82.983.032/0001-19
Rua Anita Garibaldi, nº 262 – Bairro: São Luiz – CEP: 88351-410
Brusque – Santa Catarina – Brasil
Fone: +55 47 3211 6000 – Fax: +55 47 3211 6020
www.siemsen.com.br - comercial@siemsen.com.br

LINHA DIRETA
SKYMSEN
Ramais 6011
6012
6013

E-mail: at@siemsen.com.br

- ALÉM DESTAS MÁQUINAS, FABRICAMOS UMA LINHA COMPLETA DE EQUIPAMENTOS. CONSULTE SEU REVENDEDOR.
- ESTE PRODUTO CONTA COM ASSISTÊNCIA TÉCNICA, REPRESENTANTES E REVENDEDORES EM TODO TERRITÓRIO NACIONAL.

Manual de Instruções

Fatiador de Carnes

Modelo
FC-350-N

450294 - Março /2011

SUMÁRIO

1. Introdução **02**
1.1 Segurança 02
1.2 Principais Componentes 03
1.3 Características Técnicas 04

2. Instalação **04**
2.1 Instalação 04

3. Operação **05**
3.1 Pré Operação 05
3.2 Operação de Corte 05
3.3 Limpeza e Higienização 10
3.4 Removendo a Mesa Superior 10
3.5 Removendo a Mesa Inferior 11
3.6 Removendo a Proteção Frontal 11
3.7 Cuidados com Aço inox 12

4. Noções de Segurança - Genéricas **13**
4.1 Práticas Básicas de Operação 13
4.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Máquina 14
4.3 Inspeções de Rotina 15
4.4 Operação 15
4.5 Após Terminar o Trabalho 16
4.6 Operação de Manutenção 16

5. Análise e Resolução de Problemas 16
5.1 Problemas, Causas e Soluções 16
5.2 Diagrama Elétrico 18

5.2 Diagrama Elétrico

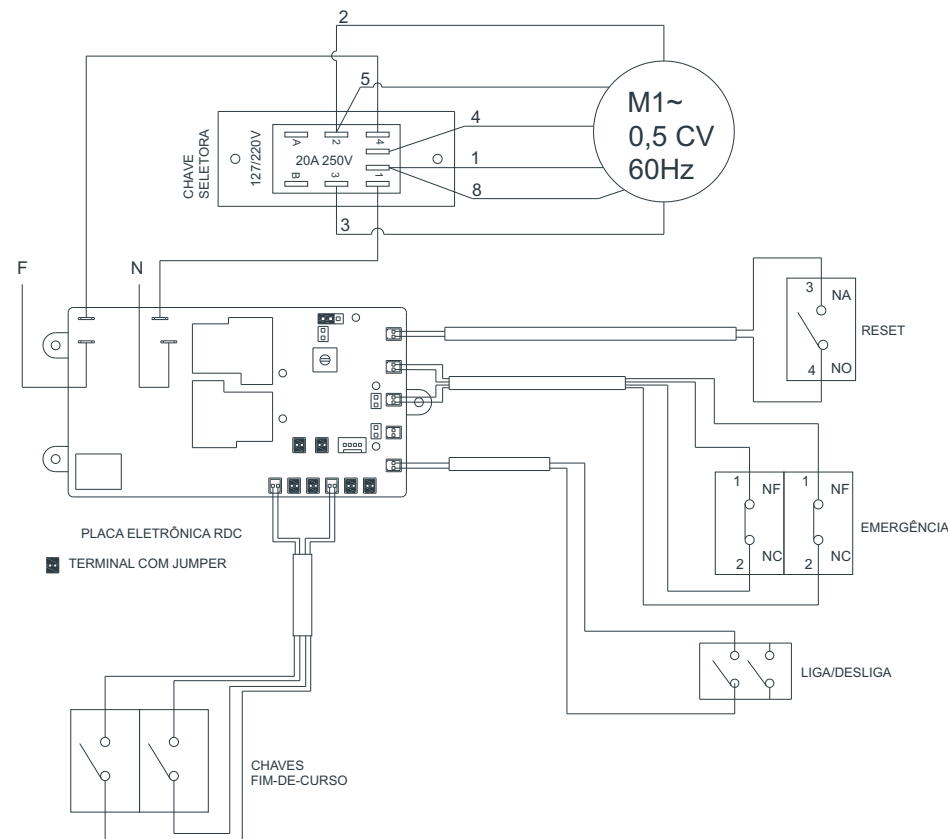



Tabela - 02

Problemas	Causas	Soluções
Cheiro de queimado e/ou fumaça.	Problema no Motor ou outra parte elétrica.	Chame a Assistência Técnica Autorizada SKYMSEN.
A máquina liga mas demora a girar o Disco.	Correias mal tensionadas.	Chame a Assistência Técnica Autorizada SKYMSEN.
	Capacitor de partida do Motor danificado.	Chame a Assistência Técnica Autorizada
Dificuldade de corte e/ou esfarelamento da carne.	Disco sem corte ou com rebarba (amassado).	Afie o Disco conforme item 3.8 Como Afiar o Disco (Pág.07).
	Correias mal tensionadas.	Chame a Assistência Técnica Autorizada SKYMSEN.
Ruídos estranhos.	Rolamentos defeituosos.	Chame a Assistência Técnica Autorizada SKYMSEN.
O Disco de Corte para durante a operação.	Falta de Energia Elétrica.	Verifique se o plug está ligado na tomada.
	Mau contato no botão Liga/Desliga.	Chame a Assistência Técnica Autorizada SKYMSEN.
Mesa Móvel com dificuldade de deslizar.	Guia da Mesa Móvel sem lubrificação.	Lubrificar o Guia da Mesa Móvel conforme item 5.1.2 Lubrificação (Pág.13)

1. Introdução

1.1 Segurança

Quando usado incorretamente, o Fatiador de Carnes Mod. FC 350-N é uma máquina potencialmente PERIGOSA. Manutenção limpeza ou qualquer outro serviço, somente deverão ser realizados por pessoas devidamente treinadas e com a máquina desconectada da rede elétrica.

As instruções a seguir, deverão ser sempre seguidas para evitar acidentes:

1.1.1 Para evitar risco de choque elétrico, e danos ao equipamento, nunca utilize o mesmo com roupas ou pés molhados e em uma superfície úmida ou molhada.

1.1.2 Desconecte a máquina da rede elétrica quando: Não estiver em uso, desejar retirar quaisquer das partes móveis, inserir ou remover acessórios, quando desejar fazer limpeza, manutenção ou qualquer outro tipo de serviço.

1.1.3 Deve ser sempre supervisionada a utilização de qualquer equipamento principalmente quando estiver sendo utilizado próximo a crianças.

1.1.4 Não utilize nenhum equipamento que possua cabo ou plugue danificado. Não permita que o cabo de força permaneça na borda da mesa ou balcão ou toque em superfícies quentes.

1.1.5 Se seu aparelho não estiver funcionando corretamente ou quando este sofrer uma queda ou tenha sido danificado de alguma forma, leve seu aparelho a uma Assistência Técnica mais próxima para revisão, reparo, ajuste mecânico ou elétrico.

1.1.6 A utilização de acessórios não recomendados pelo fabricante pode ocasionar lesões pessoais.

1.1.7 Mantenha as mãos e qualquer utensílio afastados do Disco de Corte.

1.1.8 Não deixe seu Fatiador de Carnes funcionando sem supervisão.

1.1.9 Nunca toque no Disco de Corte N° 05 (Fig. 01) com a máquina em funcionamento.

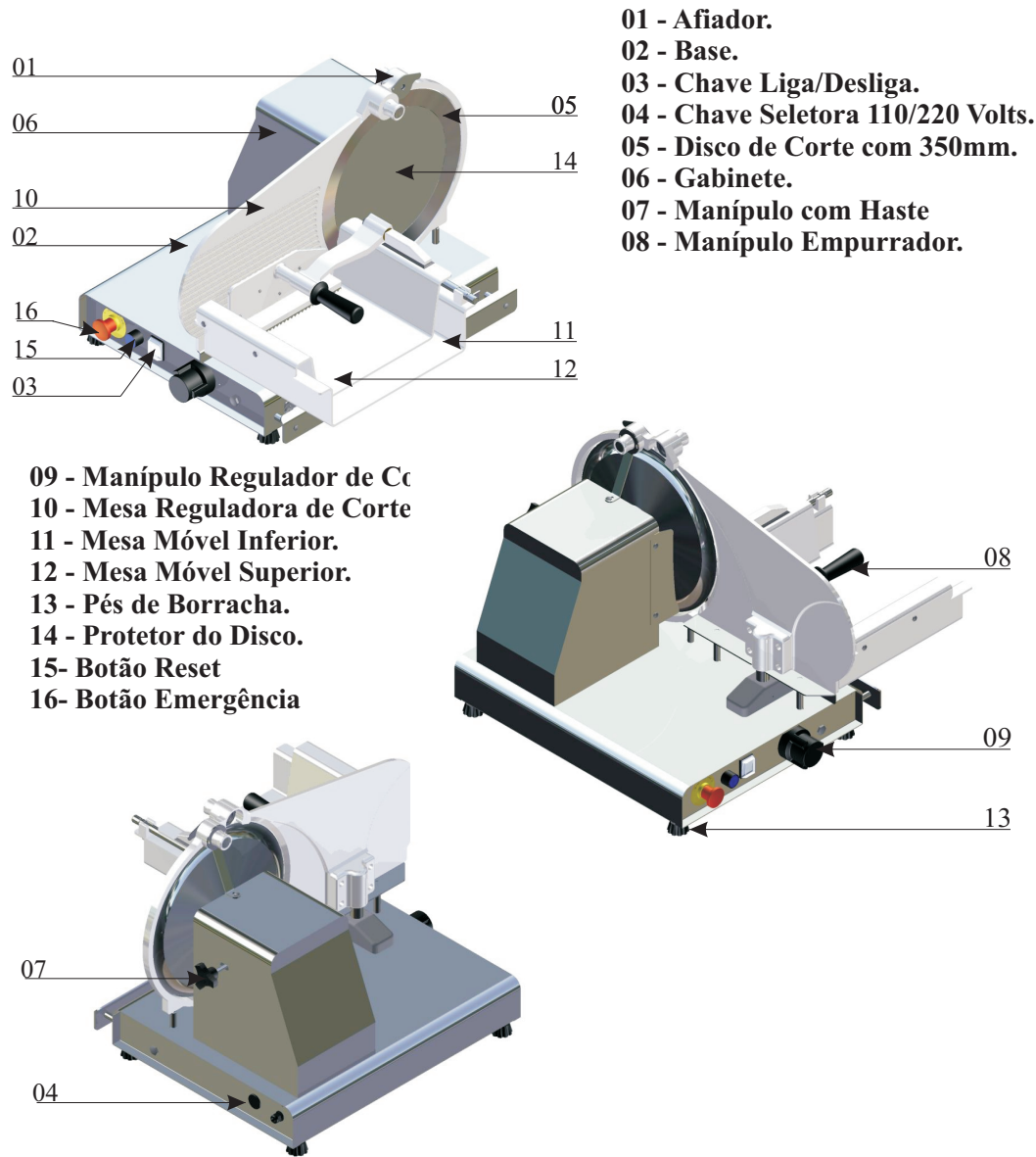
1.1.10 Ao realizar a instalação elétrica do equipamento providencie um aterramento adequado, conforme as normas de segurança locais.

IMPORTANTE
Para maior segurança do usuário o Fatiador de Carnes Mod. FC 350-N é equipado com um sistema de segurança que impede o acionamento involuntário do mesmo após eventual falta de energia elétrica.

IMPORTANTE
Certifique-se de que o cabo de alimentação está em perfeita condição de uso. Caso o mesmo não esteja, faça a substituição do cabo danificado por outro que atenda as especificações técnicas e de segurança.
Esta substituição deverá ser realizada por um profissional qualificado e deverá atender as normas de segurança locais.

1.2 Principais Componentes

Todos os componentes que incorporam a máquina são construídos com materiais criteriosamente selecionados para cada função como: Alumínio Naval e Aço Inoxidável.

Figura - 01

4.5 Após Terminar o Trabalho

4.5.1 Cuidados

Sempre limpe a máquina, para tanto DESLIGUE-A FISICAMENTE DA TOMADA.

Nunca limpe a máquina antes de sua PARADA COMPLETA.

Recoloque todos os componentes da máquina em seus lugares, antes de ligá-la novamente.

Verifique os níveis de fluídos.

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a correia(s) e a(s) polia(s) e nem entre a corrente(s) e a(s) engrenagem(ns).

4.6 Operação de Manutenção

4.6.1 Perigos

Com a máquina ligada, qualquer operação de manutenção é perigosa. DESLIGUE-A FISICAMENTE DA REDE ELÉTRICA, DURANTE TODA A OPERAÇÃO DE MANUTENÇÃO.

4.6.2 Avisos

A manutenção elétrica e/ou mecânica, deve ser feita por pessoa qualificada para realizar o trabalho.

A pessoa encarregada pela manutenção deve certificar-se de que a máquina trabalha sob Condições TOTAIS DE SEGURANÇA.

5. Análise e Resolução de Problemas

5.1 Problemas, Causas e Soluções

Os Fatiadores de Carnes Mod. FC-350 , foram projetados para necessitarem do mínimo de manutenção, entretanto, podem ocorrer algumas irregularidades no seu funcionamento, devido ao desgaste natural, causado pelo uso do equipamento.

Caso haja algum problema com o seu Fatiador de Carnes, verifique a Tabela - 02 a seguir, onde são descritas algumas possíveis soluções recomendadas. Além disso, a Empresa coloca a disposição toda sua Rede de Assistentes Técnicos Autorizados, que terão o máximo prazer em atendê-lo (Vide Relação de Assistentes Técnicos Autorizados anexa).

4.2.3 Cuidados

O cabo de energia elétrica, responsável pela alimentação da máquina, deve ter secção suficiente para suportar a potência elétrica consumida.

Os cabos elétricos que ficarem no solo ou junto a máquina, precisam ser protegidos para evitar curto-circuito.

Os reservatórios de óleo devem ser abastecidos até os níveis indicados. Verifique e adicione óleo se necessário.

4.3 Inspeções de Rotina

4.3.1 Aviso

Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a correia(s) e a(s) polia(s) e nem entre a corrente(s) e a(s) engrenagem(ns).

4.3.2 Cuidados

Verifique o(s) motor(es) e partes deslizantes e girantes da máquina, quanto a ruídos anormais.

Verifique a tensão da(s) correia(s) / corrente(s) e substitua o conjunto, caso alguma correia / corrente ou polia / engrenagem apresente desgaste. Ao verificar a tensão da(s) correia(s) / corrente(s), NÃO coloque os dedos entre a correia(s) e a(s) polia(s) e nem entre a corrente(s) e a(s) engrenagem(ns).

Verifique as proteções e os dispositivos de segurança para que sempre funcionem adequadamente.

4.4 Operação

4.4.1 Avisos

Não trabalhe com cabelos compridos, que possam tocar qualquer parte da máquina, pois os mesmos poderão causar sérios acidentes. Amarre-os para cima e para trás, ou cubra-os com um lenço.

Somente usuários treinados e qualificados podem operar a máquina.

Nunca toque com as mãos ou de qualquer outra maneira, partes girantes da máquina.

JAMAIS opere a máquina, sem algum(ns) de seu(s) acessório(s) de segurança.

1.3 Características Técnicas

Tabela - 01

Características	*Unidade*	*FC-350-N*
Tensão	[V]	110/220 (*)
Frequência	[Hz]	60
Potência	[CV]	0,5
Consumo	[kW/h]	0,38
Altura	[mm]	525
Largura	[mm]	750
Profundidade	[mm]	760
Peso Líquido/Bruto	[kg]	45/49
Largura Máx. de Corte	[mm]	40
Diâmetro do Disco	[mm]	350
Rotação do Disco	[rpm]	580

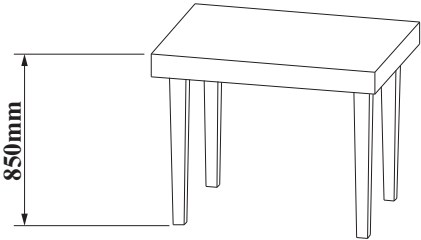
(*) Ajustável através da chave seletora de tensão Nº04 (Fig.01)

2. Instalação

2.1 Instalação

2.1.1 Posicionamento

Os Fatiadores de Carnes Mod. FC-350-N, possuem pés antiderrapantes e devem ser instalados sobre uma superfície plana e estável, com preferencialmente 850mm de altura (Figura 02).

Figura - 02

2.1.2 Instalação Elétrica

Esse equipamento foi desenvolvido para 127 V ou 220 V . Ao receber a maquina certifique-se de qual é a tensão da rede eletrica se 127 V ou 220 V.

Se necessário ajuste o equipamento para a tensão desejada. Para tanto remova o Tampão de Borracha N° 04 (Fig. 01) localizado na parte traseira da Base do equipamento.

O cabo de alimentação possui 3 pinos redondos, onde um deles é o pino de aterramento - Pino terra. É obrigatório que os três pontos estejam devidamente ligados antes de acionar o equipamento.

IMPORTANTE
Certifique-se de que a tensão da rede elétrica onde o equipamento será instalado é compatível com a tensão indicada na etiqueta existente no cabo elétrico.

3. Operação

3.1 Pré-Operação

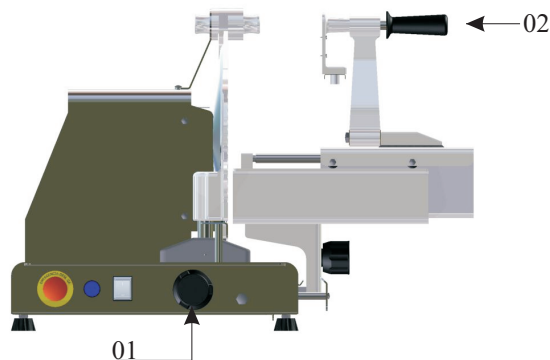
3.1.1 Antes de utilizar o Fatiador de Carnes , deve-se lavar toda as partes que entram em contato com o produto a ser processado, com água e sabão neutro (leia o item 3.3 Limpeza e Higienização)

3.1.2 Verifique se o equipamento esta firme em seu local de trabalho.

3.2 Operação de corte

ANTES DE LIGAR A MÁQUINA:

Com a máquina desligada posicione-se em frete ao equipamento.
Segure o Manípulo Empurrador Nº 02 (figura 03) e desloque a Mesa Superior para o lado direito.
Levante o Manípulo Empurrador Nº 02 (figura 03) permitindo que o produto a ser processado seja posicionado sobre a Mesa Superior e Inferior.
A figura -03 representa a posição de abasteciento do produto a ser processado.

Figura - 03

IMPORTANTE
O produto a ser processado deverá estar refrigerado.
Nunca tente cortar carnes ou derivados que estejam CONGELADOS ou que contenham OSSOS.

4.1.3 Avisos

No caso de falta de energia elétrica, desligue imediatamente a Chave Liga/Desliga.
Use os óleos lubrificantes e graxas recomendadas ou equivalentes.
Evite choques mecânicos, uma vez que poderão causar falhas ou mau funcionamento.
Evite que água, sujeira e pó entrem nos componentes mecânicos e elétricos da máquina.
NÃO ALTERE as características originais da máquina.
NÃO SUJE, RASGUE OU RETIRE QUALQUER ETIQUETA DE SEGURANÇA OU IDENTIFICAÇÃO. Caso alguma esteja ilegível ou extraviada, solicite outra etiqueta ao Assistente Técnico mais próximo.
LEIA ATENTA E CUIDADOSAMENTE A(S) ETIQUETA(S) DE SEGURANÇA E IDENTIFICAÇÃO CONTIDA(S) NA MÁQUINA, AS INSTRUÇÕES DE USO E A(S) TABELA(S) TÉCNICA(S), CONTIDAS NESTE MANUAL.

4.2 Cuidados e Observações Antes de Ligar a Máquina

IMPORTANTE:

Leia atenta e cuidadosamente as INSTRUÇÕES contidas neste manual antes de ligar a máquina. Certifique-se de que entendeu corretamente todas as informações. Em caso de dúvida(s), consulte o seu superior e/ou o Revendedor.

4.2.1 Perigo

Cabo ou fio elétrico cuja isolação esteja danificada, pode produzir fuga de corrente elétrica e provocar choques elétricos. Antes de usá-los verifique suas condições.

4.2.2 Avisos

Certifique-se de que as INSTRUÇÕES contidas neste manual, estejam completamente entendidas. Cada função ou procedimento de operação e manutenção deve estar inteiramente claro.
O acionamento de um comando manual (botão, tecla, chave elétrica, alavanca, etc.) deve ser feito sempre que se tenha a certeza, de que se trata do comando correto.

4. Noções de Segurança - Genéricas

IMPORTANTE:
Caso algum item das NOÇÕES GERAIS DE SEGURANÇA, não se aplique Ao seu produto, favor desconsiderar.

As noções de segurança foram elaboradas para orientar e instruir adequadamente os usuários das máquinas e aqueles que serão responsáveis pela sua manutenção.

A máquina só deve ser entregue ao usuário em boas condições de uso, sendo que este deve ser orientado quanto ao uso e a segurança da máquina pelo Revendedor, razão porque, o usuário somente deve utilizar a máquina após conhecimento completo dos cuidados que devem ser tomados. LENDO ATENTAMENTE TODO ESTE MANUAL.

4.1 Práticas Básicas de Operação

4.1.1 Perigos

Algumas partes do acionamento elétrico, apresentam pontos ou terminais com presença de voltagens elevadas. Estes quando tocados, podem ocasionar graves choques elétricos ou até mesmo a MORTE do usuário.

Nunca mexa em um comando manual (botões, teclas, chaves elétricas, etc.) com as mãos, sapatos ou roupas molhadas. A não observância dessa recomendação, também poderá provocar choque elétrico ou até mesmo a MORTE do usuário.

4.1.2 Advertências

A localização da chave liga/desliga deve ser bem conhecida, para que possa ser acionada a qualquer momento sem necessidade de procurá-la.

Antes de qualquer tipo de manutenção, desligue fisicamente a máquina da rede elétrica.

Proporcione espaço de trabalho suficiente para evitar quedas perigosas.

Água ou óleo poderão tornar o piso escorregadio e perigoso. Para evitar acidentes, o piso deve estar seco e limpo.

Antes de acionar qualquer comando manual (botões, teclas, chaves elétricas, alavancas, etc.) verifique sempre se o comando está correto, ou em caso de dúvidas, consulte este Manual.

Nunca toque ou acione em um comando manual (botões. teclas. chaves elétricas, alavancas, etc.) por acaso.

Se um trabalho tiver que ser feito por duas ou mais pessoas, sinais de coordenação devem ser dados a cada etapa da operação. A etapa seguinte não deve ser iniciada a menos que um sinal seja dado e respondido.

Regule através do Manípulo Regulador de Corte N° 01 fig. 03 a espessura desejada.

Posicione o Prendedor firmemente sobre o produto a ser processado.

LIGUE A MÁQUINA:

Em função das normas de segurança vigentes é necessário executar o procedimento descrito abaixo para que o sistema de segurança permita que o equipamento seja ligado:

IMPORTANTE
Para maior segurança do usuário o Fatiador de Carnes modelo FC-350-N, é equipado com um sistema de segurança que impede o acionamento da mesma sem que a Proteção Frontal N° 01 (fig. 04), esteja devidamente posicionada.

A posição apresentada na fig.: 04 indica que a Proteção Frontal esta devidamente posicionada e travada, permitindo que o equipamento seja ligado.

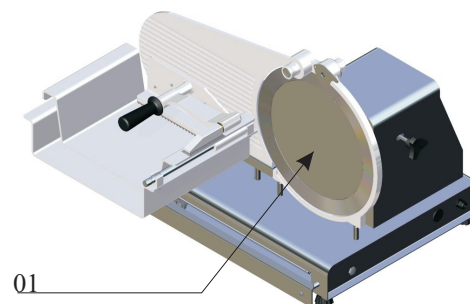
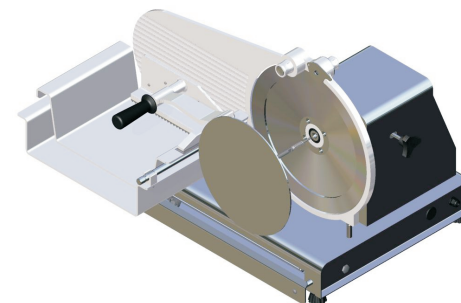
Figura - 04

A posição apresentada na fig.: 05 indica que a Proteção Frontal esta destravada, NÃO permitindo que o equipamento seja ligado.

Figura - 05

1- Posicione a chave Liga / Desliga (item 03 fig.: 06) para a posição "O" desligado.

2- Verifique se o Botão de emergência (item 01 fig.: 06) esta destravado.

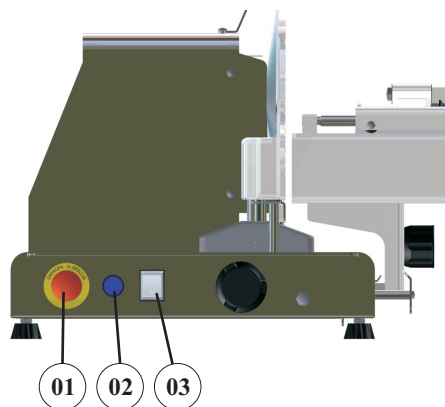
2a- Quando acionado o Botão de Emergência permanece retido nesta posição.

2b- Para destravá-lo basta girar o mesmo no sentido HORARIO liberando a trava, fazendo com que o Botão de Emergência "pule" para a posição de acionamento.

3- Verifique se a Proteção Frontal esta devidamente posicionada e travada.

4- Pressione e solte o botão reset (item 02 fig.: 06).

5- Pressione a chave Liga / Desliga (item 03 fig.: 06) para a posição "I" fazendo com que o equipamento ligue.

Figura - 06

IMPORTANTE

Antes de pressionar e soltar o Botão RESET, certifique-se de que a Chave Liga/desliga esteja na posição "O" desligado.

IMPORTANTE

Sempre que o Botão de emergência e/ou a Proteção Frontal e/ou houver falta momentânea de energia, o procedimento acima deverá ser executado.

3.7 Cuidados com os Aços Inoxidáveis

Os aços inoxidáveis podem apresentar pontos de **"ferrugem"**, que **SEMPRE SÃO PROVOCADOS POR AGENTES EXTERNOS**, principalmente quando o cuidado com a limpeza ou higienização não for constante e adequada.

A resistência à corrosão do aço inoxidável se deve principalmente a presença do cromo, que em contato com o oxigênio, permite a formação de uma finíssima camada protetora. Esta camada protetora se forma sobre toda a superfície do aço, bloqueando a ação dos agentes externos que provocam a corrosão.

Quando a camada protetora é rompida, o processo de corrosão é iniciado, podendo ser evitado através da limpeza constante e adequada. aços comuns, resíduos de esponjas ou palhas de aço comum, além de outros tipos de abrasivos.

Imediatamente após a utilização do equipamento, deve-se promover a limpeza, utilizando água, sabão ou detergentes neutros, aplicados com um pano macio e/ou esponja de nylon. Em seguida, **somente com água corrente**, deve-se enxaguar e imediatamente secar, com um pano macio, **evitando a permanência de umidade nas superfícies e principalmente nas frestas**.

O enxágüe e a secagem, são extremante importantes para evitar o aparecimento de manchas e corrosão.

IMPORTANTE

Soluções ácidas, soluções salinas, desinfetantes e certas soluções esterilizantes (hipocloritos, sais de amônia tetravalente, compostos de iodo, acido nítrico e outros), devem ser EVITADAS por não poder permanecer muito tempo em contato com o aço inoxidável:

Por geralmente possuírem **CLORO** na sua composição, tais substâncias atacam o aço inoxidável, causando pontos (*pitting*) de corrosão.

Mesmo os detergentes utilizados na limpeza doméstica, não devem permanecer em contato com o aço inoxidável além do necessário, devendo ser também removidos com água e a superfície completamente seca.

Uso de abrasivos:

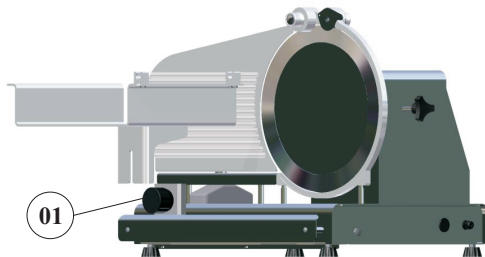
Esponjas ou palhas de aço e escovas de aço carbono, além de arranhar a superfície e comprometer a proteção do aço inoxidável, deixam partículas que enferrujam e reagem contaminando o aço inoxidável. Por isso, tais produtos **não devem** ser usados na limpeza e higienização. Raspagens feitas com instrumentos pontiagudos ou similares também **deverão ser evitadas**.

Principais substâncias que causam a corrosão dos aços inoxidáveis:

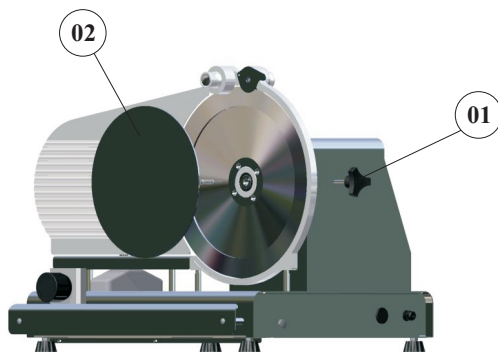
Poeiras, graxas, soluções ácidas como o vinagre, sucos de frutas e demais ácidos, soluções salinas (salmoura), sangue, detergentes (exceto os neutros), partículas de aços comuns, resíduos de esponjas ou palhas de aço comum, além de outros tipos de abrasivos.

3.5 Removendo a Mesa Inferior:

Gire no sentido anti-horário o Manipulo da Mesa Móvel Nº 01 fig.11.
Levante verticalmente e remova a Mesa Superior.

Figura - 11

3.6 Removendo a Proteção Frontal:

Gire no sentido anti-horário o Manipulo Nº 01 fig.12. até que a Proteção Frontal N° 02 fig. 12 "pule" afastando-se do Disco de Corte.
Remova a Proteção Frontal.

Figura - 12

Após completar a limpeza do equipamento, proceda de maneira inversa para recolocar os componentes citadosanteriormente.

Direcione o produto a ser processado em direção a Mesa Reguladora de Corte até encostar na mesma.

Coloque a mão direita no Manipulo do Empurrador e deslize a Mesa Móvel contra o Disco de Corte, cortando o produto em uma velocidade constante e uniforme.

Após cortar toda a fatia, utilize a sua mão esquerda para remover a mesma. A fatia deverá ser removida SEMPRE pelo lado esquerdo do equipamento e por trás do Disco de Corte para evitar o contato da mão com a zona de corte.

Coloque ou empilhe as fatias sobre a Base N° 02 (fig. 01).

Volte a Mesa Móvel novamente para a frente da máquina e repita os passos anteriores para processar todo o produto.

Ao término da última fatia desligue a máquina pressionando a chave Liga / Desliga (item 03 fig.: 01) para a posição "O".

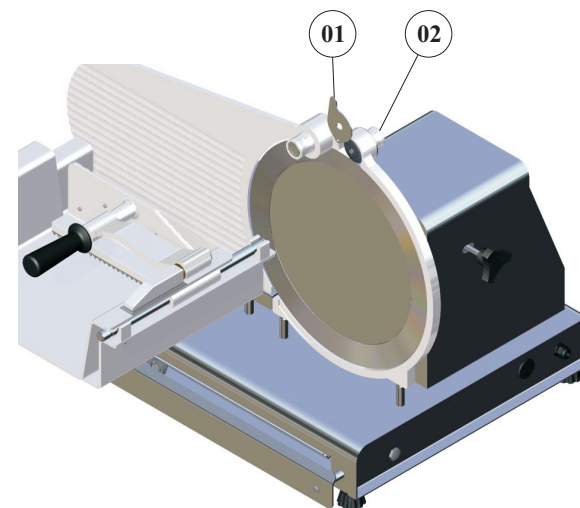
Afiação:

O Fatiador de Carnes mod. FC 350-N possui um eficaz sistema de afiação incorporado ao equipamento. Este sistema divide-se em AFIADOR DE DESBASTE e AFIADOR DE ACABAMENTO.

Para executar a afiação do Disco de Corte proceda conforme abaixo:

-Posicione a Mesa Reguladora de Corte na posição ZERO;

-Gire no sentido anti-horário a Chapa de Fechamento do Rebolo N° 01 fig. 07 para liberar o AFIADOR DE DESBASTE N° 02 fig. 07.

Figura - 07

-Ligue a máquina;

-Pressione primeiro o AFIADOR DE DESBASTE N°01 (Fig.08) até que o rebolo abrasivo tenha contato com a aresta de corte do Disco. Mantenha o AFIADOR DE DESBASTE pressionado e em contato com a aresta de corte por 3 segundos (repita esta operação 3 vezes);

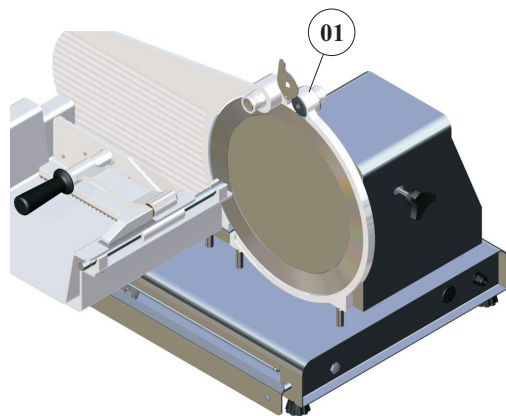



Figura - 08

-Após liberar o Afiador de Desbaste,

-Pressione o AFIADOR DE ACABAMENTO N°01 (Fig.09) até que o rebolo abrasivo tenha contato com a aresta de corte do Disco. Mantenha o AFIADOR DE ACABANEBTO pressionado e em contato com a aresta de corte por 3 segundos

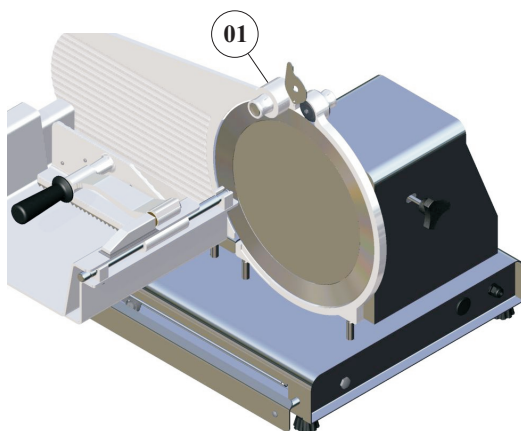



Figura - 09

-Desligue o equipamento;

-Retorne a Chapa de Fechamento do Rebolo para a posição inicial;

-Faça a limpeza do Disco de Corte.

3.3 Limpeza e higienização

IMPORTANTE
Retire o plug da tomada antes de iniciar o processo de limpeza.
Posicione o Regulador de corte na posição ZERO para que a aresta de corte do Disco de Corte seja coberta, não permitindo o contato direto.

A máquina deve ser totalmente limpa e higienizada:

-Antes de ser usada pela primeira vez;

-Após a operação de cada dia;

-Sempre que não for utilizada por um período prolongado;

-Antes de colocá-la em operação após um tempo de inatividade prolongado.

Algumas partes do Fatiador de Carnes Mod. FC 350-N podem ser removidas para limpeza:

-Mesa Superior;

-Mesa Inferior;

-Proteção Frontal.

IMPORTANTE
Lave todas as partes com água e detergente com ph neutro.
Não utilize jato de água diretamente sobre o equipamento.

3.4 Removendo a Mesa Superior:

Gire no sentido anti-horário o Manipulo do Prendedor Nº 01 fig.10.

Levante verticalmente e remova a Mesa Superior.

Figura - 10